Zymasil®

LEVURE SECHE ACTIVE POUR VINIFICATIONS SOUCHE *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

OGM FREE

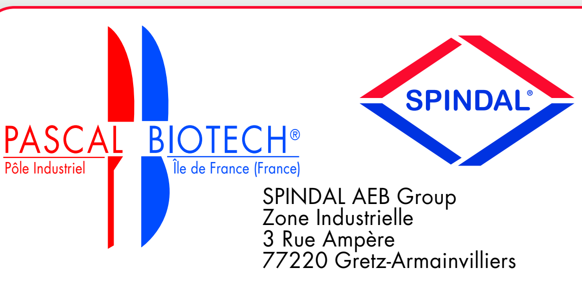
	DOSES D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
Zymasil® Pour usage œnologique Conforme aux normes CE.	10-20 g/hL de moût ou par quintal de substrat à fermenter. 20-40 g/hL de moût ou par quintal de produit au cours des arrêts de fermentations, les refermentations et en cas de conditions difficiles.	Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède (max 35°C), éventuellement sucrée avec MCR stérile, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase avancée de multiplication dans le moût préalablement clarifié, homogénéiser soigneusement. Pour fermenter des grandes quantités, il est conseillé de solubiliser la dose totale de ***ZYMASIL®*** dans 5% de la masse à traiter. Lorsque la fermentation est très avancée, ajouter à l'ensemble du volume à fermenter. En cas d'arrêt de fermentation, réaliser un "pied de cuve" au préalable.	Sachet plastique avec intérieur en aluminium de 0,500 kg en Carton de10 kg. Cod. prod. **001211**

	DOSES D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
Zymasil® bayanus Pour usage œnologique. Conforme aux normes CE.	10-20 g/hL pour vinifications traditionnelles. 20-40 g/hL pour les champagnisations et les refermentations. 30-50 g/hL Pour les arrêts de fermentations en cas de conditions difficiles.	***ZYMASIL® BAYANUS*** est utilisée sur moût par inoculation directe dans la masse à fermenter; il est possible de délayer préalablement la dose dans de l'eau, le moût ou même dans une solution sucrée dans un rapport de :10; la température du milieu ne devra pas excéder 35°C. En conditions difficiles d'utilisations, de refermentations ou de prise de mousse, il est opportun d'acclimater le niveau en effectuant un "pied de cuve". En présence de moût très sulfité, il est conseillé d'ajouter ***ZYMASIL® BAYANUS*** après quelques heures de l'ajout d'anhydride sulfureux.	Sachet en aluminium de 0,500 kg net en carton de 10 kg. Cod. prod. **001212**

	DOSES D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
Zymasil® aromatic Pour usage œnologique. Conforme aux normes CE.	10-20 g/hL de moût ou par quintal de substrat à fermenter. 20-40 g/hL de moût ou par quintal de produit au cours des arrêts de fermentations, les refermentations et en cas de conditions difficiles.	Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède (max 35°C), éventuellement sucrée avec MCR stérile, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase avancée de multiplication dans le moût préalablement clarifié, homogénéiser soigneusement. Pour fermenter des grandes quantités, il est conseillé de dissoudre la dose totale de ***ZYMASIL® AROMATIC*** dans 5% de la masse à traiter. Lorsque la fermentation est très avancée, ajouter à l'ensemble du volume à fermenter. En cas d'arrêt de fermentation, réaliser un "pied de cuve" au préalable.	Sachet en plastique avec intérieur en aluminium de 0,500 kg en carton de 10 kg. Cod. prod. **001214**

	DOSES D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
Zymasil® complex Pour usage œnologique. Conforme aux normes CE.	10-20 g/hL pour vinifications traditionnelles. 20-40 g/hL pour les champagnisations et les refermentations. 30-50 g/hL Pour les arrêts de fermentations en cas de conditions difficiles.	Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède (max 35°C), éventuellement sucrée avec MCR stérile, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase avancée de multiplication dans le moût préalablement clarifié, homogénéiser soigneusement. Pour fermenter des grandes quantités, il est conseillé de dissoudre la dose totale de ***ZYMASIL® COMPLEX*** dans 5% de la masse à traiter. Lorsque la fermentation est très avancée, ajouter à l'ensemble du volume à fermenter. En cas d'arrêt de fermentation, réaliser un "pied de cuve" au préalable.	Sachet en plastique avec intérieur en aluminium de 0,500 kg en carton de 10 kg.Cod. prod. **001213**





SPINDAL AEB Group
Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0) 1.64.07.80.00
Fax +33.(0) 1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr
www.aeb-group.com

51182

Zymasil

PASCAL BIOTECH®
Pôle Industriel
Île de France (France)

Zymasil®

Zymasil® aromatic

Zymasil® bayanus

Zymasil® complex

® AEB group

Zymasil®

ZYMASIL
LEVURE SECHE ACTIVE POUR VINIFICATIONS
SOUCHE *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* r.ph. *CEREVISIAE*

ZYMASIL® est une culture pure de *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae*.

DOMAINES D'UTILISATION
- Fermentation et refermentation du moût et du vin;
- Fermentation des lies vierges ou semi-fermentées en distilleries;
- Fermentation des substances sucrées telles que la mélasse, les cidres etc.

ACTIVITE BIOLOGIQUE
ZYMASIL® contient plus de 30 milliards de cellules vivantes par gramme de produit ($3x10^{10}$), donc un ajout de 20 g/hL, permet un démarrage de la fermentation en quelques heures .
ZYMASIL® garde son activité aux températures limites de fermentation, elle est donc capable de garantir de très bons résultats en toutes conditions opératoires.
Une dose supérieure de ***ZYMASIL®***, engendrera la prédominance de la souche pure qui ajoutée à la flore indigène naturelle donnera une fermentation en pureté.

RESISTANCE A L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET AUX FONGICIDES
ZYMASIL® est constituée de cellules aux activités biologiques vigoureuses, de ce fait, elle est résisante à l'anhydride sulfureux aux doses normales d'utilisation et aux fongicides à une dose maximum de 1 ppm.

STABILITE ET CONSERVATION
ZYMASIL®, est conditionnée sous vide et peut donc être stockée très longtemps. Il s'agit néanmoins d'un produit biologique dont la stabilité et l'activité fermentaire dépendent de la température et du temps de conservation. A des températures de 16-20°C ***ZYMASIL®*** peut être stockée pendant 24 mois à partir de la date de production, conservée au réfrigérateur entre 6 et 8°C, la conservation sera meilleure.



ZYMASIL AROMATIC
LEVURE SECHE ACTIVE
POUR VINIFICATIONS DE TYPE AROMATIQUE
SACCHAROMYCES CEREVISIAE* r.ph. *CEREVISIAE

ZYMASIL® AROMATIC est une culture pure d'une souche particulière de levure sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae* r.ph *cerevisiae*, capable de faire ressortir lors de la fermentation, l'arôme variétal du raisin et dans le même temps de favoriser la formation de composés secondaires qui confèrent au vin obtenu un arôme caractéristique.

AUGMENTE LES TERPENES LIBRES
ZYMASIL® AROMATIC a la capacité de scinder les glucosides inodores, précurseurs d'arômes, en libérant des terpènes aromatiques proportionnellement à leur teneur, qui assurent la typicité du vin.

ELABORE LES COMPOSES AROMATIQUES NOBLES
ZYMASIL® AROMATIC présente des caractéristiques particulières dans l'élaboration des composés aromatiques, notamment les acétates d'alcool supérieurs, les esters, éthyliques des acides gras et l'alcool isoamylique. En revanche, elle produit une faible quantité d'acide acétique, d'acétate d'éthyl, d'acétaldéhyde et d'alcools supérieurs.

PERMET DE MENER A BIEN TOUT TYPE DE FERMENTATION
ZYMASIL® AROMATIC est en mesure de mener à bien tout type de fermentations et refermentations, avec un pouvoir moussant quasi nul et aucune production d'acide sulfhydrique. Pour mettre en évidence les caractéristiques variétales des moûts, il est préférable de maintenir la fermentation à 20°C, en présence d'activateurs/bio-régulateurs de fermentation (ENOVIT, FERMOPLUS ou FERMOCEL).

STABILITE ET CONSERVATION
ZYMASIL® AROMATIC, est conditionnée sous vide et peut donc être stockée très longtemps. Il s'agit néanmoins d'un produit biologique dont la stabilité et l'activité fermentaire dépendent de la température et du pemps de conservation. A des températures de 16-20°C ***ZYMASIL® AROMATIC*** peut être stockée pendant 24 mois à partir de la date de production, conservée au réfrigérateur entre 6 et 8°C, la conservation sera meilleure.



ZYMASIL BAYANUS
LEVURE SECHE ACTIVE
POUR FERMENTATIONS SPECIALES

ZYMASIL® BAYANUS est une levure sèche active issue d'une souche pure de *Saccharomyces bayanus* (*oviformis*) particulière pour être utilisée dans le secteur œnologique dans les fermentations et refermentations particulières et en conditions difficiles.

DOMAINES D'UTILISATION
ZYMASIL® BAYANUS peut être utilisée au cours des vinifications normales mais elle est surtout conseillée pour les refermentations notamment pour la production de vins mousseux, qu'ils soient obtenus en cuves closes ou par méthode traditionnelle classique en bouteille.
De plus, cette souche de levure est préconisée pour fermenter des moûts à teneur en sucre importante dont le degré d'alcool potentiel est particulièrement élevé.

ACTIVITE BIOLOGIQUE
ZYMASIL® BAYANUS contient environ 20 milliards de cellules vivantes par gramme de produit ($2x10^{10}$) elle permet ainsi un démarrage de la fermentation en quelques heures à partir de son inoculat.
ZYMASIL® BAYANUS résiste bien à l'action inhibitrice de l'anhydride sulfureux et autres teneurs en alcool et à la pression; son activité est constante même aux faibles températures et aux faibles valeurs de pH.

STABILITE ET STOCKAGE
ZYMASIL® BAYANUS, est conditionnée sous vide et peut donc être stockée très longtemps. Il s'agit néanmoins d'un produit biologique dont la stabilité et l'activité fermentaire dépendent de la température et du pemps de conservation.
A des températures de16-20°C ***ZYMASIL® BAYANUS*** peut être stockée pendant 24 mois à partir de la date de production, conservée au réfrigérateur entre 6 et 8°C, la conservation sera meilleure.





ZYMASIL COMPLEX
LEVURE SECHE ACTIVE
POUR VINIFICATION COMBINEE AVEC LES SOUCHES
SACCHAROMYCES CEREVISIAE* R.PH. *CEREVISIAE* ET R.PH. *BAYANUS

En général, les fermentations sont développées par des levures dont les souches appartiennent à *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae*; tandis que pour les fermentations difficiles, les fins de fermentations et les refermentations, les souches de levures les plus conseillées sont issues de *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *bayanus*. Le technicien intervient souvent en fin de fermentation en opérant avec une souche de race physiologique *cerevisiae*, en inoculant successivement une souche de race physiologique *bayanus*, de façon à garantir une fermentation sûre au cours des dernières étapes. ***ZYMASIL® COMPLEX***, préparation à base de levures sèches actives appartenant à la race physiologique *cerevisiae* et *bayanus* réunit ainsi les avantages de chacune d'elle.

ACTIVITE BIOLOGIQUE
ZYMASIL® COMPLEX est une culture pure soigneusement associée à des souches sélectionnées appartenant à *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* et *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *bayanus*, contenant environ 25 milliards de cellules actives par gramme de produit ($2,5x10^{10}$), proportion idéale pour garantir un démarrage rapide et un bon achèvement de la fermentation.

DEMARRAGE IMMEDIAT DE FERMENTATION
Grâce à une formation constante et régulière des générations de levures successives ***ZYMASIL® COMPLEX*** réduit les temps de démarrage de fermentations (starter) et permet un parcours fermentaire plus régulier.

ACHEVEMENT DE LA FERMENTATION
ZYMASIL® COMPLEX assure le maintien de l'activité métabolique jusqu'à l'achèvement de la dégradation des sucres, évitant tout risque d'arrêt de fermentation.

STABILITE ET STOCKAGE
ZYMASIL® COMPLEX, est conditionnée sous vide et peut donc être stockée très longtemps. Il s'agit néanmoins d'un produit biologique dont la stabilité et l'activité fermentaire dépendent de la température et du pemps de conservation. A des températures de 16-20°C ***ZYMASIL® COMPLEX*** peut être stockée pendant 24 mois à partir de la date de production, conservée au réfrigérateur entre 6 et 8°C, la conservation sera meilleure.